



### **ROUTES DU BONHEUR Pays Basque : un monde de gastronomes**

D'Anglet, spot de surf réputé à l'année à Saint-Sébastien en passant par Saint-Pée-sur-Nivelle, le Pays basque se joue des frontières entre France et Espagne. Ce voyage nous offre une continuité autour des traditions basques. Il nous apporte aussi et surtout de vrais plaisirs de gastronome entre tapas (appelées ici pintxos), chipirons, cochon Ibaïama, mais aussi plats étoilés de Cédric Béchade à L'Auberge Basque et du grand chef Pedro Subijana Reza à L'Akelarre.



**3 NUITS**  
à partir de  
**US\$ 806,62\***

Un concierge à votre écoute :  
**+1 800 735 2478 \***

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 23/09/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.  
\*\* Prix d'un appel local.

1

20 km



2

49 km



3

**1** ANGLET — 1 NUIT

( 1 établissement possible )

## Brindos Lac & Château

**Hôtel et restaurant en bord de lac.** C'est au cœur de la côte basque, à Anglet, sur les rives de l'un des plus grands lacs privés français, que Brindos, Lac & Château s'étend avec majesté. D'inspiration hispano-mauresque, cet hôtel d'exception, proche de Biarritz, propose à ses hôtes une fascinante immersion dans cette terre mythique située entre l'océan Atlantique et l'arrière-pays basque. Ses 39 chambres et suites qui mêlent matériaux et meubles provenant d'artistes et d'artisans régionaux vous feront apprécier une détente incomparable. Flottant sur le lac, dix d'entre elles sont des lodges tout à fait insolites pour se délecter d'une intimité inouïe. Niché dans un écrin de verdure, son vaste spa Gemology vous offre une parenthèse féérique absolument unique. Ambassadeur du bon et du bien-vivre, le restaurant s'appuie sur un héritage culturel fort, valorisant l'identité basque. La cuisine du chef y marie superbement les richesses de la terre et celles de l'eau. Des plaisirs de la bouche aux longues promenades à la fois exaltantes et relaxantes, en passant par la découverte du terroir, de ses traditions ancestrales : mille expériences enivrantes vous attendent lors d'un séjour à Brindos, Lac & Château, véritable royaume enchanté.



Membre Relais & Châteaux depuis 2021  
1, allée du Château  
64600, Anglet  
(Pyrénées-Atlantiques)

### Autour de l'établissement

- Déguster le piment doux d'Anglet
- Quintaou, le plus grand marché du Pays basque



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**2 SAINT-PÉE SUR NIVELLE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## L'Auberge Basque

**Hôtel et restaurant à la campagne.** À quelques kilomètres de l'Océan, face aux Pyrénées et à la Rhune, l'Auberge Basque propose une pause au calme, dans un territoire plein de caractère. Auberge traditionnelle d'un côté, cube moderniste de l'autre, la maison offre un beau contraste architectural que l'on retrouve dans la cuisine. Amoureux du Pays basque, formé dans les meilleurs restaurants parisiens, Cédric Béchade marie avec bonheur l'authenticité des produits régionaux avec le raffinement des assiettes, conçues comme des tableaux contemporains. Quelques chambres décorées avec douceur permettent de prolonger la découverte des montagnes basques.

**Fermeture hebdomadaire :**

Déjeuner ouvert du mardi au samedi (sauf mercredi midi). Dîner ouvert du mardi au samedi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2017  
745, Vieille route de Saint Jean de Luz  
D 307  
64310, Saint-Pée sur Nivelles  
(Pyrénées-Atlantiques)

### Autour de l'établissement

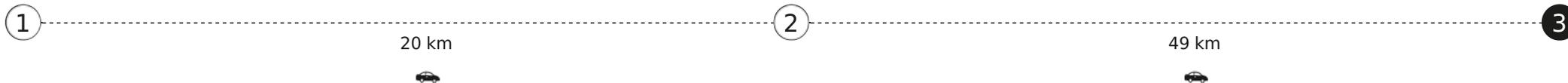
- Entre Espelette et la Rhune
- En route avec le petit train de la Rhune



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**3 SAINT-SÉBASTIEN — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Akelarre – Restaurant & Hotel**

**Restaurant et hôtel à la campagne.** « Pour pouvoir créer, il faut travailler à partir des meilleurs produits, aborder chaque plat avec l'audace d'un jeune chef, l'expérience d'un homme mature et la sagesse de l'ancien. » La personnalité du Chef Pedro Subijana Reza, toujours à la recherche du mieux, et ses constantes remises en question, ont fait de lui l'un des ambassadeurs de la nouvelle cuisine basque. Aux recettes traditionnelles il ajoute toujours sa touche : colin et sa « kokotxa », feuille d'huître et « haricots moule ». Vous apprécierez le panorama impressionnant qui va du mont Igeldo jusqu'à la mer Cantabrique en dînant dans ce restaurant situé, à quelques minutes du centre de San Sebastián. (Pour assurer la tranquillité de tous nos clients, nous vous informons que l'hôtel ne recommande pas le séjour avec enfants âgés de moins de 14 ans. Le Spa est disponible à partir de 18 ans.)



Membre Relais & Châteaux depuis 1999  
P° Padre Orcolaga 56 (Igeldo)  
20008, Saint-Sébastien  
(Gipuzkoa)

**Autour de l'établissement**

- Au plaisir des pintxos...
- La Feria de Santo Tomás

**Un concierge à votre écoute :****+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local